



CARTA

BAR LOS TRONCOS



CAFÉ

CAFÉ

| | | |
|----------------|----------------|---------------------|
| POCILLO | JARRITO | TAZA (doble) |
| \$4.200.- | \$4.500.- | \$5.000.- |

PANIFICACIÓN & SNACK

| | |
|--------------------------|-----------|
| MEDIALUNAS | \$2.500.- |
| CRIOLLITOS | \$2.000.- |
| TOSTADAS | \$3.200.- |
| ALFAJOR | \$4.100.- |
| BARRA DE CEREALES | \$2.400.- |
| FRUTA | \$1.400.- |
| NATURAL BREAK | \$3.400.- |

DESAYUNO O MERIENDA

| | |
|---|------------|
| Café o Té, 2 medialunas, criollos o tostadas, queso crema, dulce de leche, jugo de naranja. | \$13.500.- |
|---|------------|

PLATOS CHICOS

SÁNDWICHES FRÍOS

| | |
|--|------------|
| JAMÓN COCIDO | \$10.700.- |
| Pan ciabatta, queso Tybo | |
| SALAME COLONIA | \$13.300.- |
| Pan baguette, queso reggio, manteca | |
| LOMITO DE CERDO HORNEADO | \$10.700.- |
| Pan baguette, queso fontina, mayonesa con berenjenas, tomates secos hidratados | |
| SALAME Crespón | \$10.700.- |
| Pan baguette, queso Tybo, morrón en conservas | |
| JAMÓN CRUDO | \$12.800.- |
| Pan baguette, rúcula, queso reggio | |

SÁNDWICHES CALIENTES

| | |
|--|------------|
| HAMBURGUESA COMPLETA | \$23.000.- |
| Medallón de carne, lechuga, tomates asados, queso provolone, cebolla caramelizada, aderezo de la casa y papas fritas | |

MILANESA EN PAN CIABATTA

| | |
|--|------------|
| Tomate, morrón asado, queso azul, lechuga y papas fritas | \$21.500.- |
|--|------------|

BIFE DE CHORIZO EN PAN CIABATTA

| | |
|--|------------|
| Queso criollo, tomates asados, rúcula, mayonesa criolla y papas fritas | \$20.400.- |
|--|------------|

PLATOS CHICOS

| | |
|---|------------|
| EMPANADAS CRIOLLAS | \$4.900.- |
| Dulces/Saladas | |
| PROVOLETA | \$20.100.- |
| Rúcula, jamón crudo, pesto | |
| MILANESA PARA PICAR | \$20.300.- |
| Papas, salsa tártara | |
| RABAS | \$21.400.- |
| Lactonesa de lima y jengibre | |
| TABLA REGIONAL (PARA 2) | \$42.000.- |
| Salame de la Colonia, jamón crudo, mortadela con pistacho, queso criollo, queso pategrás, aceitunas maceradas, hummus de berenjena, tapenade de olivas negras | |

PLATOS MEDIANOS

MILANESAS

| | |
|---|------------|
| CLÁSICA | \$22.000.- |
| Carne de ternera y papas fritas | |
| FUGAZZA | \$20.400.- |
| Carne de ternera, cebolla y papas fritas | |
| NAPOLITANA | \$24.600.- |
| Carne de ternera, salsa de tomate, muzzarella, jamón cocido, pesto y papas fritas | |

PIZZAS

| | |
|--|------------|
| MARGARITA | \$12.900.- |
| Muzzarella, albahaca y salsa de tomate | |
| PEPERONI | \$13.900.- |
| Muzzarella, pepperoni, aceite paprika y aceitunas | |
| RÚCULA Y CRUDO | \$17.200.- |
| Muzzarella, rúcula, jamón crudo, parmesano y aceitunas | |

PLATOS MEDIANOS

PASTAS

SORRENTINOS CUATRO QUESOS \$22.500.-
Ragout estofado

PASTAS DE LA CASA \$21.400.-
Consultar sugerencias del chef

CARNES

BIFE DE CHORIZO \$31.000.-
Papas fritas y mezcla de hojas verdes

TAPA DE BIFE AL HORNO \$25.000.-
Papas rústicas, mayonesa de romesco

ENSALADAS

LOS TRONCOS \$25.000.-
Salmón curado, hojas verdes, cherry, alcaparras, vinagreta balsámica

HOYO 18 \$21.900.-
Hojas verdes, cherry, quínoa, pollo frito, escamas de parmesano

FRESCA DE LEGUMBRES \$19.600.-
Garbanzos, hojas verdes, pepinos, porotos Mung, almendras tostadas, queso marinado

CAESAR \$19.700.-
Verdes, pollo, crutones, queso y aderezo caesar

POSTRES

POSTRES

VIGILANTE \$9.000.-
Membrillo o batata y queso criollo

ALMENDRADO \$9.000.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS \$3.700.-

AGUAS SABORIZADAS \$4.100.-

GASEOSA \$4.400.-

POWERADE \$5.600.-

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA 330CC \$8.500.-

STELLA Litro \$15.000.-

VERMUTERÍA Y TRAGOS

FERNET CON COCA \$12.000.-

CAMPARI ORANGE \$11.000.-

GIN TONIC \$13.400.-

APEROL SPRITZ \$12.000.-

NEGRONI \$10.500.-

VERMÚ LA FUERZA \$11.800.-
Rojo & Soda

WHISKYS

JOHNNIE WALKER \$12.000.- / \$14.500.-
Red Label Black Label

BALLANTINES \$13.000.-

www.estancialapaz.com.ar
[@estancialapazgolf](#) / [@estancialapazhotel](#)
[@estancialapazcountryclub](#)